

Alkohol: 13,3 Vol % Trinkbar ab: sofort - 2029+ Optimale Reife: - 2027+ Restzucker: 2,53 g/l Bewirtschaftung: Biologisch Ausbau: Edelstahltank Boden: Vulkanisch verwittert Besonderes: Unter 10 gm/l SO2 | ungeschönt | unfiltriert | maischevergoren | Naturwein Dekantieren: 1 Vergärung: Spontan | Naturhefe Verschlussart: Naturkork Schwefel: 1 Schönung: keine Vegan: Ja pH-Wert: 3,45

0,75l IBW21012

»Chronos« Malvasia Bianca di Basilicata (Macerato) Ripanero

Malvasia Bianca di Basilicata? Eine von vielen Varietäten aus der Familie der Malvasier-Sorten, die in vielen Regionen Italiens zu finden sind. Über ihren Ursprung kann man nur mutmaßen. Die Sorte gilt als sehr alt und man vermutet, wie so oft, griechischen Ursprung. Es ist eine spätreifende Sorte, die wuchsstark ist und gute Erträge liefert. Auf Ripanero steht sie auf einer winzigen, nach Norden ausgerichteten Parzelle auf über 800 m Höhe. Sie wird dort meist erst im November geerntet. Trotzdem liefert der Wein Alkohol und satte Fülle auf die Zunge. Malvasia ist eine reizvoll aromatische Rebsorte, die hier üppig gelbe Aromatik entwickelt, die an frühlingshafte Blütenpracht, an würzigen Honig und reife gelbe Früchte erinnert. Weil ihre Beerenschalen relativ dick ausfallen, haben die Drei von Ripanero sie einer Maischegärung unterzogen. Sie lutschten die Beerenschalen also eine gewisse Zeit auf dem Most aus. Das Ergebnis ist kein echter »Orangewine«, aber man spürt sie auf der Zunge, die Physis der Gerbstoffe, die aus den Beerenschalen ähnlich wie beim Rotwein extrahiert wurden. Der Wein vergor spontan im Edelstahltank, reifte dort auch auf der Feinhefe und liefert ein sattes, mundfüllend weiches, fast schon opulentes Geschmacksbild, in dem griffige Gerbstoffe der warmen Fülle Paroli zu bieten verstehen und in würzig gelbfruchtigem und deutlich floral wirkendem Aroma in Duft und Geschmack unverwechselbaren Reiz sorgen. Der perfekte Begleiter von »spicy cuisine«, die durchaus auch scharf sein darf.

